

CHIPS O SCAGLIE DI ROVERE: L'UTILIZZO



Le scaglie di rovere, comunemente chiamate "Chips", non sono altro che più o meno piccoli frammenti di legno di rovere, francese, americano o ungherese, tostati a temperature variabili su fuoco.

L'impiego si è facilmente diffuso nell'industria enologica e non solo, in quanto trattamento assimilabile alla maturazione in legno (barriques) ma con tempi e costi inferiori.

L'utilizzo e le dosi:

Una dose media è di gr.300/hl per un tempo di contatto con il vino di 15 giorni.

Le scaglie andranno messe all'interno di un sacchetto in quale andrà immerso nel contenitore. Di tanto in tanto è consigliabile un rimontaggio, in modo da aumentare l'estrazione dalle scaglie ed uniformare la massa.

Dopo una settimana dall'inizio del trattamento, si consiglia una degustazione quotidiana, fino a trovare il giusto punto di equilibrio, tra aromi e sentori di legno. I vini più alcolici avranno un tempo di estrazione inferiore, come minore sarà il tempo di contatto nei vini che hanno avuto maggiori rimontaggi.

Si può scegliere tra diverse tipologie di scaglie:

- LIGHT: indicata per strutturare vini bianchi e rosati.
- MEDIA: indicata per strutturare vini rossi, con sentori di vaniglia e caffè.
- FORTE: indicata per strutturare vini rossi, corposi, con sentori di liquirizia e tostato.

L'aggiunta di scaglie nel vino è consentita, previa registrazione dell'operazione sui registri di cantina.

Vers. 1.0